



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Œuf et saumon en gelée d'agar-agar .



Ingrédients pour 4 gelées :

- 1 g d'agar-agar
- 1 petite sucrine (salade)
- 120 g de saumon fumé en tranche
- 2 gros œufs
- 24 petits câpres
- 4 tomates cerises allongées
- 40 cl d'eau
- 5 petits radis roses
- Curry, poivre 5 baies, sel

- Préparer les ingrédients : détailler en fins morceaux les tomates, radis, et la salade
- Tailler les tranches de saumon de façon à chemiser les moules individuels, émincer les chutes de saumon
- Porter à ébullition une casserole remplie d'eau, cuire les œufs une dizaine de minutes
- Lorsque les œufs sont durs, les passer sous l'eau, les écaler puis les couper en 2, réserver
- Porter une casserole avec les 40 cl d'eau et les aromates, à frémissement ajouter l'agar-agar
- Continuer la cuisson quelques minutes puis réserver hors du feu
- Dans un ramequin placer un peu de liquide gélatineux, l'œuf et le saumon tout autour de l'œuf
- Ajouter les ingrédients finement émincés et les câpres, recouvrir du liquide à base d'agar-agar
- Refermer le ramequin, laisser refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur
- Après 3 heures au frais l'agar-agar a pris, l'entrée est prête à être démoulée

Conseil : pour que la gelée tienne mieux, utiliser 2 g d'agar-agar et non 1 g (avec cette même quantité d'eau)

